

Diva

RESTAURANT

folio

Diva Restaurant was established in 1987 and it was the pioneer in introducing the idea of preparing and cooking a flambé meal in the dining area, thereby allowing the diners to enjoy this unique and very visual experience. Based on its long experience, it always aims to achieve the highest cuisine quality and the best value.

Folio Restaurant was established in April 2009 at the Kapparis Area. During a short period it has managed to fill a gap in the dining market, by offering an original, fresh and innovative cuisine. The two restaurants were proudly united, in order to offer diners the tastiest and most amazing dining experience.

**Try our delicious beef fillets and steaks
with family and friends.**

**Our Beef fillets are selected
from the finest New Zealand beef cuts
and are guaranteed to be juicy, tender and
flavoursome.**

**Our exclusive menu was specially created
by our renowned chef
Mr. Fotis Fotiou.**

**Το μενού μας επιμελήθηκε ο σεφ
κ. Φώτης Φωτίου.**

**Dear valued customers,
please be advised that any of our products
may contain allergens.**

**Ask our staff for further details
about ingredients.**

Enjoy your dinner.

**Παρακαλώ ενημερώστε το
προσωπικό εξυπηρέτησης
αν έχετε τροφική αλλεργία
πριν την παραγγελία σας.**

Καλή όρεξη.

Cold starters – Κρύα ορεκτικά

Prawn cocktail

Shrimps in a crispy pappadom, green salad topped with Marie Rose sauce.
Γαρίδες σε τραγανιστή πίτα, πράσινη σαλάτα και Marie Rose σάλτσα.

€
5.95

Prosciutto rolls with herbs cheese

Prosciutto rolls with a creamed herbs goat's cheese, accompanied with green salad, dressed with olive oil and fresh mint.

Ρολά από χοιρομέρι και κατσικίσιο τυρί συνοδευόμενα από πράσινη σαλάτα με σως από δυόσμο.

6.95

Grilled halloumi and Cyprus dips (for two/για δυο)

Tzatziki, aubergine, hot cheese & grilled halloumi, served with village salad and pitta bread.

Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαφτερή και χαλούμι στη σχάρα, σερβίρεται από σαλάτα και κυπριακή πίττα.

7.95

Tortilla duck

Crispy duck in a tortilla cone stuffed with crunchy vegetables and green salad, accompanied with Chinese and Mexican sauce.

Τραγανιστή πάπια σε τορτίγια, με τραγανιστά λαχανικά και πράσινη σαλάτα. Συνοδεύονται με κινέζικη και μεξικάνικη σάλτσα.

8.95

Angus beef carpaccio

Thinly sliced raw black angus beef tenderloin, garnished with baby greens, pine nuts, parmesan, capers and Himalayan salt drizzled with truffle oil.

Λεπτές φέτες φιλέτο βοδινό, γαρνιρισμένες με σαλάτα, κάπαρη, πινόλια, παρμεζάνα, αλάτι Ιμαλαΐων και λάδι τρούφας.

11.95

Hot starters – Ζεστά ορεκτικά

	€
Soup of the day Σούπα της ημέρας.	3.95
Garlic bread ⑤ Fresh pastry bread garnished with fresh garlic and olive oil. Ψωμί με φρέσκο σκορδάτο και ελαιόλαδο στο φούρνο.	3.75
Mushrooms in garlic sauce ⑤ Sauteed mushrooms with garlic and fresh cream sauce. Σοταρισμένα μανιτάρια με κρεμώδη σως από σκόρδο .	5.95
Lobster ravioli Lobster ravioli, on fresh spinach leaves and lagoustine sauce. Ραβιόλι γεμιστό με αστακό, σε φωλιά από σπανάκι και σάλτσα αστακού.	6.25
Mussels in garlic sauce Pan seared mussels in a creamy garlic sauce. Μύδια σερβιρισμένα με κρεμώδη σως από σκόρδο.	6.50
Prawn saganaki Tiger prawns, flamed with ouzo and fennel in a light tomato sauce and gratinate with fetta cheese. Γαρίδες με ούζο και αρωματικά, σε ελαφριά σάλτσα από ντομάτα, γαρνιρισμένες με φέτα, στον φούρνο.	7.95
Trio scallops Scallops in mushroom cups cooked in oyster lemon grass juice on a nest of chinese cabbage. Served with Pernod cream sauce. Χτένια και μανιτάρια, ψημένα σε σάλτσα οστρακοειδών με ζυγγιβέρι, κρέμα και Pernod, πάνω σε φωλιά από κινέζικο λάχανο.	12.95
Foie gras Pan fried foie gras served with forest fruit and rose flavour. Συκώτι πάπιας στο τηγάνι, με φρούτα του δάσους και άρωμα τριαντάφυλλο.	12.95

Mouth-watering salads - Σαλάτες

€

Seafood breeze

13.95

A refreshing blend of tiger prawns, giant crab, roasted and smoked salmon, avocado, mango, cherry tomatoes, selected garden greens, wakame, orange, grapefruit segments and vanilla vinaigrette.

Πανδαισία πράσινων λαχανικών με γαρίδες, καβούρια, καπνιστό σολομό, αβοκάντο, μάνγκο, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ και βινεγκρέτ βανίλιας.

Chicken ceasar with mango

9.95

The hearty crispy leaves of romain and iceberg lettuce, mango, crispy pancetta bits, herbed croutons, cherry tomatoes, parmesan flakes and grilled chicken breast, tossed in our creamy roquefort dressing.

Τρυφερά φύλλα μαρουλιού, μάνγκο, τραγανή πανσέτα, κρουτόν, ντοματίνια, παρμεζάνα, κοτόπουλο σχάρας και βινεγκρέτ ροκφόρ.

Cyprus village salad ⑤

6.95

Cretan barley crisps bread, tomatoes, cucumbers, black olives, red onions, bell peppers, fetta cheese, drizzled with extra virgin olive oil dressing and olive dust.

Πράσινα λαχανικά, ντομάτα, αγγούρι, μαύρες ελιές, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριές και φέτα, με ντρέσινγκ ελαιολάδου.

Arugula ⑤

7.95

Crispy baby rocket leaves, parmesan shavings, pomegranate, toasted pine nuts, figs, cherry and sundried tomatoes, tossed in honey balsamic dressing.

Τρυφερά φύλλα ρόκας, τυρί παρμεζάνας, πινόλια, ρόδι, ντοματίνια και λιαστές ντομάτες, με ντρέσινγκ βαλσάμικου και μέλι.

Super food bio quinoa and goji berries ⑤

10.95

Red and white quinoa, chia seeds, goji berries, pomegranate, raisins, parsley, onions, chopped tomatoes, spinach leaves, fresh mint & kale.

Θρεπτική σαλάτα από κινόα, κουκουνάρια, ρόδι, μαϊντανό, κρεμμύδι, ντομάτα, φύλλα σπανάκι, λάχανο και φρέσκο δυόσμο.

Pasta and vegetarian Ζυμαρικά και πιάτα για χορτοφάγους

	€
Ink linguini with tiger prawns Ink linguini with tiger prawns, flamed with ouzo and served with a creamy basil sauce. Λιγκουίνι από μελάνι σουπιάς, με γαρίδες και ούζο, σερβιρισμένα με κρεμώδη σάλτσα βασιλικού.	11.95
Spaghetti carbonara Spaghetti with smoked pancetta, onions, mushrooms, white wine, fresh cream and parsley. Σπαγγέτι με καπνιστή πανσέτα, κρεμμύδι, μανιτάρια, λευκό κρασί, φρέσκα κρέμα και μαϊντανό.	10.95
Manzo a la sorendina Penne with beef fillet, mushrooms, basil, vegetables and tomatoes, topped with melted cheese finish in the oven. Πέννες με βοδινό φιλέτο, μανιτάρια, βασιλικό, λαχανικά και ντομάτα με λιωμένο τυρί, στον φούρνο.	15.95
Pork fillet with spaghetti Saute pork fillet topped with goats cheese and spaghetti served with fresh vegetables, mustard, thyme and fresh cream. Φιλετάκια χοιρινά με κατσικίσιο τυρί και σπαγγέτι, σερβιρισμέ να με φρέσκα λαχανικά, μουστάρδα, θυμάρι και φρέσκα κρέμα.	11.95
Vegetarian lasagne al forno ⑤ Vegetarian lasagne with tomato sauce, baked in the oven with bechamel sauce. Λαζάνια με λαχανικά, σάλτσα ντομάτας και κρέμα στο φούρνο.	10.95

Fish and shellfish inspirations - Ψάρια

	€
Wild sea bass Wild sea bass, served with mediterranean vegetables and citrus vinaigrette. Φρέσκο λαβράκι στη σχάρα, με λαχανικά και λαδολέμονο.	16.50
Balik of salmon Broiled balik of salmon on crushed new potatoes, served with green asparagus and lobster sauce. Φιλέτο σολομού με πατάτες, σερβιρισμένο με σπαράγγια και σάλτσα αστακού.	17.95
Crispy fried baby calamari Deep-fried crispy baby calamari, with remoulade sauce, french fries and village salad. Τηγανιτό καλαμάρι με σάλτσα ρεμουλάτ, τηγανιτές πατάτες και φρέσκα σαλάτα.	12.95
Grilled octopus Grilled octopus, served with virgin olive oil and lemon juice scented with oregano. Χταπόδι στη σχάρα, σερβιρισμένο με λαδολέμονο και ρίγανη.	22.50
Black cod Black cod cooked in the oven served with leeks bonzo and sesame sauce. Μαύρος μπακαλιάρος στον φούρνο, σερβιρισμένος με κινέζικο πράσο και σάλτσα από σουσάμι.	26.95

Fish and shellfish inspirations items are appropriately garnished.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες χρεώσεις - Prices include all legal surcharges

Meat and poultry - Κρεατικά και πουλερικά

	€
Caramelized and beef Beef fillet with caramelized onions, garlic, walnuts drizzled with apple, balsamic vinegar finished in wine jus-lies glaze. Φιλέτο βοδινό με καραμελωμένα κρεμμύδια, σκόρδο, καρύδια και μπλόξυδο, σε σιρόπι από επίλεκτο κρασί.	23.50
Foie gras beef tenderloin Beef tenderloin topped with foie gras and madeira jus. Φιλέτο βοδινό και συκωτι πάπιας, σε σάλτσα ματέιρα.	26.50
Rack of lamb Pan seared rack of lamb with vegetables provencale, thyme scented jus. Αρνάκι γάλακτος, με σάλτσα από αρωματικά και θυμάρι.	27.50
Barbarie duck breast Fine spice duck breast, caramelized apples, seasonal vegetables and orange sauce. Φιλέτο πάπιας με καραμελωμένα μήλα, λαχανικά εποχής και σάλτσα πορτοκαλιού.	18.95
Chicken roquefort Pan fried chicken fillet, saute pears served with creamy roquefort cheese sauce. Φιλέτο κοτόπουλου με σοταρισμένα κομμάτια αχλαδιού, σε κρεμώδη σάλτσα από τυρί ροκφόρ.	14.95
Stuffed chicken medallions with mint Stuffed chicken with Parma ham and mint, served with creamy mint sauce. Γεμιστό κοτόπουλο με χοιρομέρι και δυόσμο, σερβιρισμένο με κρεμώδη σως από δυόσμο.	14.95

Meat and poultry items are appropriately garnished.

Meat and poultry - Κρεατικά και πουλερικά

€

Pork fillet with beetroots

13.95

Pan fried pork fillet with caramelized beetroot and shiraz jus.

Φιλετάκια χοιρινά με καραμελωμένα παντζάρια, σε σάλτσα από σιράζ.

Lamb klefiko

14.95

Lamb shank cooked in clay pot, served with potatoes and selected vegetables.

Αρνάκι κότσι στον φούρνο, σερβιρισμένο με φρέσκα λαχανικά και πατάτες φούρνου.

Beef fajitas

18.95

Tender beef served with onions and fresh paprika, mushrooms, seasoning mix fajita with flour tortilla and Mexican dips.

Φιλέτο βοδινό με κρεμμύδια, φρέσκες πιπεριές,μανιτάρια και άρωμα φαχίτας, σε τραγανή πίτα τορτίγια και Μεξικάνικα ντιπς.

Beef Wellington

24.95

Beef tenderloin topped with Parma ham, mushrooms in puff pastry with madeira jus.

Φιλέτο βοδινό με ζαμπόν Πάρμας και μανιτάρια, σερβιρισμένο με σφολιάτα και σάλτσα ματέιρα.

Meat and poultry items are appropriately garnished.

Flambé inspirations - Φλαμπέ

	€
Fillet steak diane Boneless tenderloin beef with mushrooms and onions, flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο βοδινό με μανιτάρια, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	23.50
Fillet steak pepper Boneless tenderloin beef with black pepper and onions. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο βοδινό με πιπέρι, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	23.50
Fillet steak garlic Boneless tenderloin beef with garlic. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο βοδινό με σκόρδο, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	23.50
Chateaubriand fillet flambé (for two/για δυο) Double boneless tenderloin beef, cooked in a chef's sauce. Διπλό φιλέτο βοδινού με σπιτική σάλτσα.	46.00
Black tiger prawns venus de milo flamed with ouzo Black tiger prawns flamed with ouzo and simmered in white wine cream sauce. Γαρίδες σε σάλτσα από ούζο, λευκό κρασί και φρέσκα κρέμα.	17.50

Flambé items are appropriately garnished.

All our steaks are selected with the best quality and are aged to be cooked and give you the best taste according to your liking.

Our chef recommends for the best quality, the steaks not to be cooked more than medium.

Flambé inspirations - Φλαμπέ

	€
Sirloin diane Sirloin steak with mushrooms and onions. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο βοδινό κόντρα με μανιτάρια, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	16.95
Sirloin pepper Sirloin steak with black pepper and onions. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο βοδινό κόντρα με πιπέρι, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	16.95
Sirloin garlic Sirloin steak with garlic. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο βοδινό κόντρα με σκόρδο, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	16.95
Chicken diane Chicken with mushrooms and onions. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο κοτόπουλο με μανιτάρια, κρεμμύδι, μπράντι και σπιτική σάλτσα βοδινού.	14.95
Chicken garlic Chicken with garlic. Flamed with brandy and cooked in a homemade sauce. Φιλέτο κοτόπουλο με σκόρδο, μπράντι και σπιτική.	14.95

Flambé items are appropriately garnished.

All our steaks are selected with the best quality and are aged to be cooked and give you the best taste according to your liking.

Our chef recommends for the best quality, the steaks not to be cooked more than medium.

Platters to share (for two) - Πιατα για δυο

	€
Chateaubrian grill (450gr) Double grilled fillet steak served with bearnaise sauce. Carved at your table. Διπλό φιλέτο βοδινού στη σχάρα, σερβιρισμένο με σάλτσα μπερνέζ. Κόβεται μπροστά σας.	46.00
Tomahawk steak (1400gr) Grilled beef ribeye chops topped with herbs butter. Carved at your table. Μπριζόλα βοδινή στη σχάρα, με αρωματισμένο βούτυρο. Κόβεται μπροστά σας.	55.00
Rack of pork (1000gr) (min. 45mins cook) Pan seared marinated rack of pork with sweet soya sauce. Μαριναρισμένο χοιρινό καρέ, με γλυκιά σάλτσα σόγιας.	24.00
Mediterranean sea bass (1000gr) Grilled sea bass with onions and parsley, served with citrus vinaigrette and dips. Λαβράκι στη σχάρα, με κρεμμύδια και μαϊντανό, σερβιρισμένο με λαδόξιδο και ντιπς.	34.00

Platters to share are appropriately garnished.

Ultimate grill - Είδη σάρας

	€
Australian angus rib eye steak This is for steak lovers well marbled and juicy. Βοδινή μπριζόλα αυστραλίας στη σάρα.	26.50
Usda prime beef tenderloin Usda prime grated beef. The most tender and flavour. Φιλέτο βοδινού στη σάρα.	22.95
Plank steak Grilled fillet steak with asparagus and grilled tomoatoes. Φιλέτο στη σάρα με σπαράγγια και ντομάτα στη σάρα.	22.95
Half chicken Half marinated boneless chicken leg and breast. Μισό κοτόπουλο στη σάρα.	13.50
Jumbo pork chop Jumbo pork chop marinated with fine herbs. Χοιρινή μπριζόλα γίγαντας στη σάρα.	15.50
Lamb chops Tender saddle of baby lamb marinated with fresh herbs. Αρνίσια παιδάκια γάλακτος στη σάρα.	18.95
King prawns Full flavoured crispy king prawns. Γαρίδες στη σάρα.	22.95
Salmon escalope A full flavoured norweigian salmon. Σολομός στη σάρα.	16.95
Chicken kebab Tender marinated chicken on the skewer with tzantziki and pitta bread. Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο με τζατζίκι και κυπριακή πίττα.	11.95

Grilled items are appropriately garnished.

Sauces

Wild mushroom sauce	€ 1.00	Barbecue sauce	€ 1.00
Mustard seed sauce	€ 1.00	Bearnaise sauce	€ 1.00
Pepper sauce	€ 1.00	Virgin olive oil and lemon juice	€ 1.00

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες χρεώσεις - Prices include all legal surcharges

Sweet inspirations

	€
Crepes suzette Pancakes cooked in caramel sauce with orange juice. Flamed with cointreau and served with vanilla ice cream. Κρέπες σε σάλτσα καραμέλας, με χυμό πορτοκαλιού και cointreau, σερβιρισμένες με παγωτό βανίλια.	3.95
Strawberries flambé Fresh strawberries cooked in caramel sauce with orange juice. Flamed with cointreau and served with vanilla ice cream. Φρέσκες φράουλες σε σάλτσα καραμέλας, με χυμό πορτοκαλιού και cointreau, σερβιρισμένες με παγωτό βανίλια.	5.95
Valrhona grand crus chocolate sphere Brownie cake with vanilla ice cream, forest fruits and strawberry coulis. Μπράουνι κέικ με παγωτό βανίλια, φρούτα του δάσους και σάλτσα φράουλας.	6.50
Homemade lava cake Homemade chocolate lava served with vanilla ice cream. Σπιτίσια λάβα σοκολάτας με παγωτό βανίλια.	4.50
Galaktoboureko Freshly baked traditional galatoboureko with crispy fillo pastry and patisserie cream. Served with masticha ice cream. Γαλακτομπούρεκο με παγωτό μαστίχα.	5.95
Espresso crème brûlée Crème brûlée flavoured with espresso and gratinated with demerara sugar. Κρέμα καραμελέ με εσπρέσο και καραμελωμένη μαύρη ζάχαρη.	4.50
Cheesecake Wild berry cheesecake and sesame pie biscuit. Τσίσκεϊκ με άγρια μούρα και μπισκότο από σουσάμι.	4.50
Seasonal fruit salad Freshly cut seasonal fruit salad. Φρουτοσαλάτα εποχής.	3.95
Ice cream and sherbets creations (per scoop) Create your favorite combination from the following flavours: Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, masticha. Minimum order 2 scoops. Επιλογές από σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, λεμόνι και μαστίχα.	1.30
Combination of selected cheeses Συνδιασμός από επίλεκτα τυριά.	5.95